**JADŁOSPIS 09.06-13.06.2025**  Alergeny wyróżnione na jadłospisie pogrubioną **trzcionką**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| Dni tygodnia | Śniadanie | Zupa +Drugie śniadanie | Obiad |
| PONIEDZIAŁEK  09.06.2025r. | Chleb pszenny i orkiszowy (mąka pszenna- **pszenica** , **orkiszowa** , **żytnia** , woda, **drożdże**, sól )z masłem 83%-**mleko** sałatą, **jajkiem** ,pomidorem 20g, szczypiorkiem Marchewka do chrupania 20g Kawa zbożowa( na mleku200ml(**mleko 2%(żyto,** **jęczmień**) /herbata | Zupa marchewkowa- krem 250ml **(**woda,ziemniaki **,**marchewka ,**seler ,** por, pietruszka)  z kleksem jogurtowym **-mleko-**żywe kulturybakterii)  Brzoskwinie w syropie ½ sztuki (brzoskwinie bez skorki, woda, cukier, syrop glukozowo-fruktozowy, kwas cytrynowy) | Kasza bulgur (**pszenica** )40g  Gulasz drobiowy z indyka z warzywami (składniki: mięso z fileta z indyka, woda, groszek zielony, fasolka szparagowa (seler, pietruszka, por, marchew, cebula, olej rzepakowy, przyprawy naturalne, mąka pszenna -**pszenica**)  Ogórek małosolny (ogórki, koper, chrzan, czosnek)  Kompot wieloowocowy 200ml (jabłko, czarna porzeczka) /woda źródlana |
| WTOREK.  10.06.2025r. | Chleb pszenny i graham (mąka **pszenna,** **graham,** woda, drożdże) z masłem -**mleko** serem białym **-mleko** ,kultury bakterii z rzodkiewką i szczypiorkiem 20g  Papryka do chrupania 20g  Kakao100% na **mleku** 200ml /herbata | Rosół drobiowy z makaronem pszennym na wywarze warzywnym(woda, udziec z kurczaka, marchew, pietruszka , **seler**, natka pietruszki, vegeta naturalna, sól ,pieprz)250ml  Truskawki 150g **Wycieczka(**rogal maślany, banan**,** kiełbaski pieczone, pieczywo pszenne, ogórek zielony do chrupania, ketchup, woda, herbata) | Ziemniaki młode z koperkiem150g Udziec z kurczaka pieczony (udziec z kurczaka, przyprawy, olej rzepakowy) Mizeria ze szczypiorkiem i śmietaną (ogórek zielony, szczypiorek, sól, pieprz, śmietana12% -**mleko**-żywe kultury bakterii)80g Kompot z rabarbaru 200ml/woda źródlana (woda, rabarbar, cukier trzcinowy) |
| ŚRODA  11.06.2025r. | Płatki owsiane na mleku 200g(**mleko**, **płatki owsiane**) Chleb wieloziarnisty(mąka **razowa**, **pszenna**, **żytnia**, siemię lniane, ziarna słonecznika, dyni) z masłem 83% **mleko,** ) sałatą, szynką drobiową (mięso z piersi kurczak 85%woda, przyprawy, skrobia), pomidorem żółtym , natką pietruszki  Ogórek do chrupania20g  Herbata miętowa z miodem i cytryną 200ml /herbata | Zupa szczawiowa z ryżem i jajkiem 250ml(woda, ziemniaki, marchewka, pietruszka, seler, por, szczaw świeży **,jajka )** ze śmietaną – **mleko**)na indyku (udziec z indyka bez skóry i kości)  Sok ze świeżych warzyw i owoców 150ml(jabłko , marchewka ,pietruszka, cytryna) Paluch kukurydziany | Kluski leniwe z masłem i bułką tartą (mąka pszenna- **pszenica,** ser twarogowy półtłusty**-mleko,** żywe kultury bakteri , bułka tarta**(**mąka pszenna, woda, sóldrożdże**)** Marchewka tarta z jabłkiem (jab**łko,** marchewka)    Kompot z czarnej porzeczki 200ml/woda źródlana(woda, porzeczka czarna, cukier trzcinowy) |
| CZWARTEK  12.06.2025r. | Kasza manna na mleku z rodzynkami o smaku waniliowym **(pszenica**, **mleko,** rodzynki , cukier z prawdziwą wanilią ) Chleb żytni(mąka **pszenna**, mąka **żytnia** , woda drożdże, sól) z masłem 83%-**mleko ,**pastą z sera żółtego(**mleko**) i wędliny z majonezem(**żółtko jajek,** olej rzepakowy gorczyca) marchewką gotowaną ,kiełkami rzodkiewki  Herbata owocowa 200ml | Zupa ogórkowa z ryżem i koperkiem zabielana śmietaną(woda, marchewka, pietruszka, **seler**, por, ryż, ogórki kiszone(koper, chrzan, czosnek)**,** 250ml na maśle ze śmietaną 12%-**mleko**  Mus owocowo warzywny((jabłko, banan, czarna porzeczka ) lio ananasowe100g , biszkopt | Ziemniaki młode 150g  Jajko sadzone (jajko, sól ,olej rzepakowy)  Fasolka szparagowa żółta z masłem i bułką tartą80g(bułka tarta-**pszenica ,** masło**-mleko**  Lemoniada cytrynowa150g/woda źródlana (woda, cytryna, miód naturalny) |
| PIĄTEK  13.06.2025r. | Chleb pszenny i orkiszowy(mąka **pszenna, pszenica orkisz**, woda, sól) z masłem83%-**mleko** sałatą wędliną i **jajkiem** pomidorem20g, szczypiorkiem  Kalarepka do chrupania 20g  Bawarka **(mleko2%,** herbataczarna**)** 200ml | Zupa grochowa z makaronem,(woda, ziemniaki, groch łuskany, marchewka, **seler**, pietruszka, por, natka pietruszki , przyprawy naturalne)250ml.    Koktajl truskawkowy na kefirze(wyrób własny)150g(kefir -**mleko –** żywekultury bakterii , truskawki, miód naturalny) | Ziemniaki młode z koperkiem150g  Ryba panierowana (filet z miruny bez skóry , **jajka**, bułka tarta-**pszenica**. sól. pieprz , olej rzepakowy )  Surówka z kiszonej kapusty z marchewką i jabłkiem z oliwą z oliwek)80g z prażonymi ziarnami słonecznika  Kompot wieloowocowy 200ml/woda źródlana(wiśnia, jabłko, czarna porzeczka) |

Warzywa podstawowe( marchewka , pietruszka, seler, por, cebula, natka pietruszki , koperek

**ALERGENY WYSTĘPUJĄCE W POSIŁKACH ZGODNIE Z ROZPORZĄDZENIEM 1169/2011 Z DNIA 25 PAŹDZIERNIKA 2011.: dania zaproponowane w jadłospisie zostały przygotowane w oparciu o składniki mogące zawierać w swoim składzie substancje lub produkty powodujące alergie lub reakcje nietolerancji takie jak: 1.zboża zawierające gluten, 2. Skorupiaki i produkty pochodne, 3.jaja i produkty pochodne, 4.ryby i produkty pochodne, 5.orzeszki ziemne, 6.soje i produkty pochodne, 7.mleko i produkty pochodne,8. orzechy, migdały, 9.Seler i produkty pochodne, 10. Gorczyca i produkty pochodne, 11. Nasiona sezamu i produkty pochodne,12. Dwutlenek siarki i siarczany, 13. łubin i produkty pochodne, 14. Mięczaki i produkty pochodne.**